



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TAVUK ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

- 1 adet kemikli tavuk göğsü
- 2 adet soğan
- 1 adet kereviz
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 adet havuç
- 4 çay kaşığı limon suyu
- 2 adet defne yaprağı
- Tuz
- 1/2 fincan maydanoz
- 1 fincan buğday
- 1 fincan yeşil fasulye
- 1 dilimlenmiş haşlanmış limon

1. Tavuk göğsü etini 4 bardak suda, limon suyunu ve buğdayları katarak haşlayın.
2. Ayrı bir tavaya zeytinyağı koyun ve bu yağda sırası ile soğanları, sarımsakları, kerevizleri, limon dilimlerini, havuçları, yeşil fasulyeyi soteleyin.
3. Sotelenen sebzeleri tavuğu haşladığınız tencereye ekleyin.
4. Üzerine tuz, kıyılmış maydanozları, defne yapraklarını ilave edin.
5. 20-25 dakika pişirin.

